BRITANIA

MOEDOR DE CARNE *Elétrico* PR

Manual de Instruções

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto da linha Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as recomendações a seguir.** O Manual de Instruções não deve ser descartado; ele deve ser guardado para eventuais consultas.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURANÇA

•Não utilizar o produto quando ele apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada.*

•Uma atenção constante será necessária durante o funcionamento do aparelho. Não deixar que este seja utilizado por crianças ou perto delas.

•Para se proteger contra o risco de choques elétricos, o usuário não deve mergulhar o aparelho em água nem em outros líquidos.

•Antes de usar o aparelho, certificar-se de que a voltagem da tomada elétrica corresponda à indicada na etiqueta do aparelho.

•Nunca utilizar o aparelho se o cordão elétrico ou o plugue estiverem danificados. Também não utilizá-lo se apresentar mau funcionamento. Retornar o aparelho a um posto de *Assistência Técnica Autorizada* mais próximo para análise, reparos e ajustes mecânicos ou reparos elétricos.

•Sempre retirar o plugue da tomada elétrica quando o aparelho não estiver sendo usado, antes da instalação de seus componentes e antes de limpá-lo.

•Jamais colocar os alimentos no aparelho com as mãos. Sempre utilizar o pilão para empurrá-los.

•A faca em aço inoxidável é afiada. Portanto, o usuário deve manuseá-la com cuidado.

•O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante poderá provocar incêndios, choque elétrico ou acidentes pessoais.

•Este aparelho não deverá ser usado para moer substâncias secas e duras para a faca em aço inoxidável não perder o corte.

•Não deixar que o cordão elétrico fique pendendo de bordas de mesas nem de balcões.

•Não usar os dedos para raspar os alimentos dos discos de saída enquanto o aparelho

estiver funcionando, pois poderão ocorrer ferimentos por corte.

•Durante a utilização do aparelho, o usuário não deverá retirar o plugue da tomada elétrica para interromper o funcionamento. Ele deve certificar-se primeiramente de que o botão LIGA/DESLIGA esteja na posição DESLIGA e em seguida retirar o plugue da tomada elétrica.

•Nunca funcionar o aparelho vazio depois de instalar a faca em aço inoxidável.

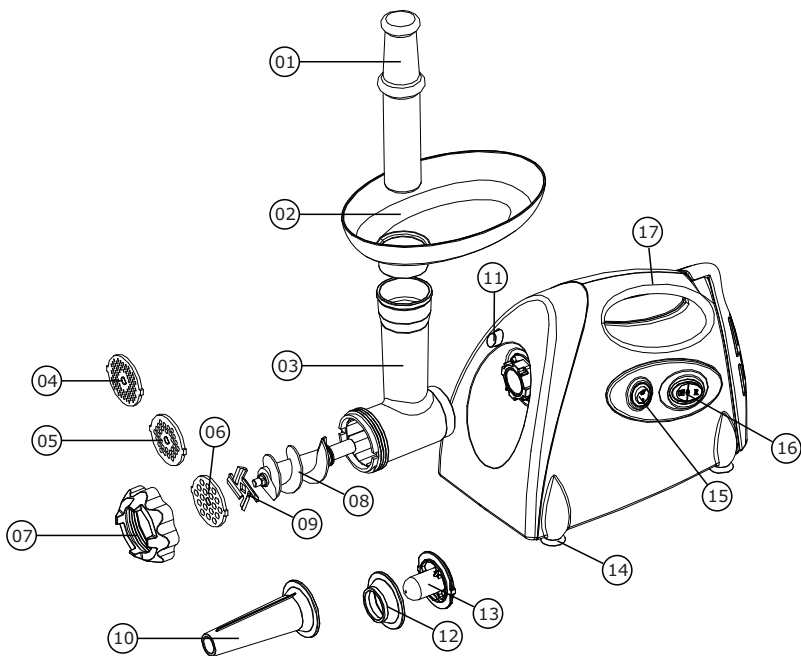
•Não usar o aparelho ao ar livre.

•Guardar estas instruções para futuras referências.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar, o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

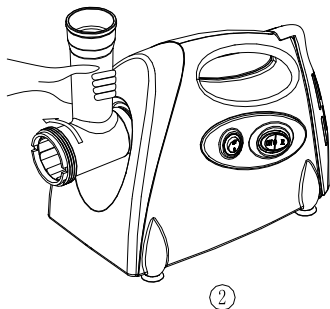
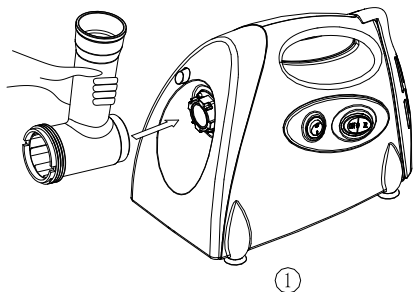
COMPONENTES

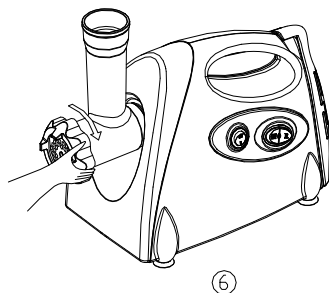
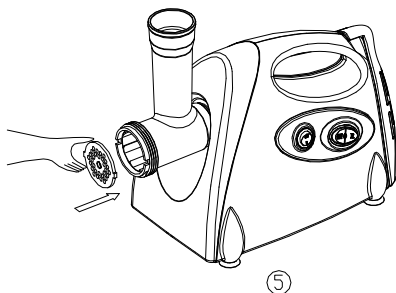
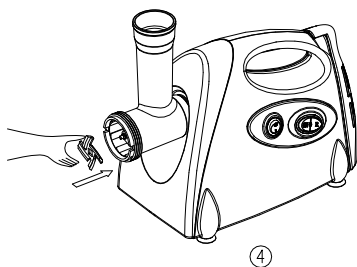
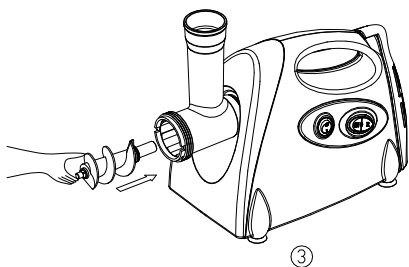
01. Pilão
02. Bandeja
03. Suporte do eixo
04. Disco fino
05. Disco médio
06. Disco grosso
07. Tampa da faca
08. Eixo moedor
09. Faca em aço inoxidável
10. Cone para preparar linguiças
11. Botão destravar
12. Modelador para bolinhos
13. Modelador para bolinhos
14.Pés antiderrapantes
15.Botão de segurança
16. Botão de acionamento
17. Alça para transporte

OPERAÇÃO

Antes da primeira utilização do aparelho, o usuário deverá limpar totalmente os componentes removíveis do moedor. A faca em aço inoxidável é muito afiada; portanto, será necessário tomar cuidado para não machucar as mãos.

MOER

Atenção: Certificar-se de que o plugue do aparelho não esteja conectado à tomada elétrica ao instalar os componentes.

1.Instalar o suporte do eixo moedor no aparelho. Segurar o suporte do eixo do moedor com a mão (figura 1), inseri-lo no orifício do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que não consiga mais se mover (figura2). O suporte do eixo moedor estará fixo ao motor do aparelho.

2. Instalar o eixo moedor, a faca em aço inoxidável, o disco e a tampa da faca (figuras 03, 04, 05 e 06). Selecionar o disco apropriado segundo as necessidades. O disco com furos grandes produzirá carne grosseiramente moída, o disco com furos médios, carne moída normal e o disco com furos pequenos, carne moída muito fina.

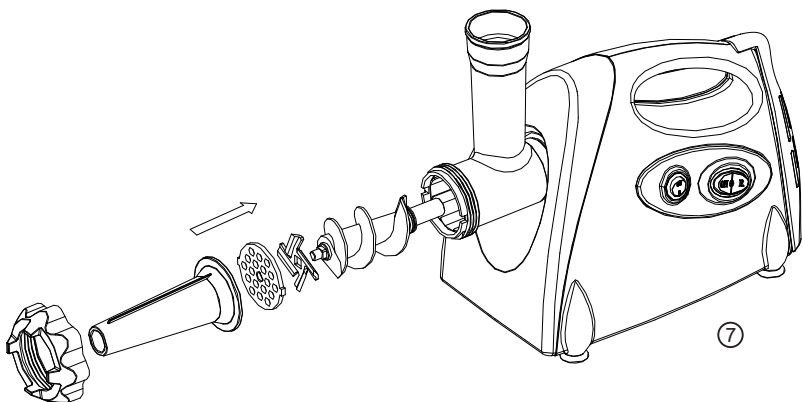
Nota: ao instalar os componentes, fazer com que o orifício do disco esteja bem alinhado com o pino. A parte arredondada da faca em aço inoxidável deve ficar voltada para o eixo moedor durante a instalação.

3.Ajustar a bandeja no suporte do eixo moedor.
4.Certificar-se de que o botão de acionamento esteja na posição "0" e em seguida inserir o plugue na tomada elétrica.
5.Posicionar o botão de segurança em "Ligar" e o botão de acionamento em "Ligar". Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão.

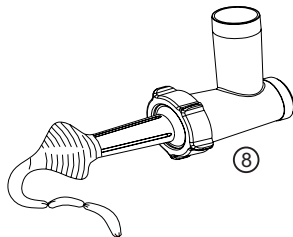
Nota: Os pedaços de carne que passarão pelo orifício do funil deverão estar sem os ossos. Certifique-se que a carne não possua fibras nem músculos para evitar o travamento do aparelho

6.O tempo máximo de utilização contínua não deverá exceder a 1 minuto. Deixar descansar o aparelho por, pelo menos, 1 minuto entre dois ciclos consecutivos.
7.Colocar uma tigela para receber a carne moída que irá sair do moedor.
8.Se houver qualquer tipo de bloqueio (entupimento) durante o funcionamento, o usuário deverá pressionar o botão de acionamento ne posição "0", colocar o botão de segurança na posição "Reverso" e pressionar o botão de acionamento em "Reverso" por 2 segundos. Em seguida, posicionar o botão de segurança em "Ligar" e o botão de acionamento em "Ligar". Se o bloqueio persistir, repetir a operação até que desapareça o bloqueio. Depois de moer a carne, o botão de acionamento deve ser colocado na posição "0".
9.Desmontar o conjunto do suporte do eixo moedor: pressionar o botão destravar com o polegar da mão esquerda, girar o conjunto do suporte do eixo moedor no sentido horário com a mão direita e, então, retirá-lo.

Cuidado: Certificar-se de que o plugue do aparelho tenha sido retirado da tomada elétrica antes de desmontar o conjunto do suporte do eixo moedo.

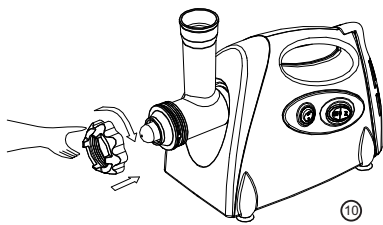
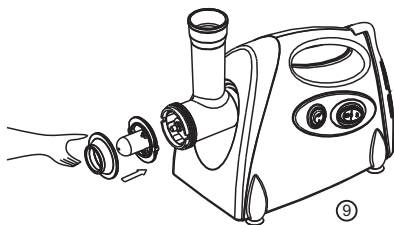
PREPARANDO LINGUIÇAS

Montar o suporte do eixo moedor, instalar o eixo, a faca em aço inoxidável, o disco, o cone para preparar linguiças e a tampa da faca (figura 7),

A partir deste momento o moedor poderá ser usado.

Instalar a tripa, depois de limpa, no cone para preparar linguiças (figura 8). Em seguida, colocar a carne a ser moída na bandeja do moedor.

Posicionar o botão de segurança em “Ligar” e o botão de acionamento em “Ligar”. Quando o aparelho começar a funcionar, colocar os pedaços de carne no funil e empurrá-los para baixo com o pilão. Amarrar a tripa em qualquer ponto com um fio, dependendo do comprimento desejado da linguiça.

PREPARANDO CARNE PRENSADA (BOLINHOS)

Montar o suporte do eixo moedor, o eixo moedor, o modelador para bolinhos, o cone para preparar bolinhos e a tampa da faca (figuras 09 e 10).

Notas: O usuário jamais deverá montar a faca em aço inoxidável e os discos se for usar o moedor para preparar carne prensada.
Deve-se sempre moer a carne antes de utilizá-la para fazer bolinhos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.Retirar o plugue da tomada elétrica antes de limpar o aparelho.
2.Desmontar todos os componentes, com exceção do motor. Mergulhar todos os componentes que foram retirados em água para limpá-los.

Nota: A faca em aço inoxidável é muito afiada. Manuseá-la com cuidado ao limpá-la.

3.Limpar o gabinete do motor com um tecido umedecido e em seguida enxugá-lo totalmente.

Nota: Nunca mergulhar o aparelho em água para limpá-lo.

Nuggets de Frango

Ingredientes
500 g de peito de frango cru bem moído
1 colher (sopa) de maionese
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 dente de alho
1 cebola pequena
1 ovo
Pimenta do reino a gosto
Sal a gosto
Margarina para untar
Fubá para empanar
Óleo para fritar

Modo de preparo
•Prepare o moedor de carnes com o disco médio.
•Corte o peito de frango em fatias, e a cebola em pedaços pequenos.
•Ligue o moedor e passe o frango junto com os pedaços de cebola e também pedaços de alho isso fará que os temperos sejam moídos e misturados à carne.
•Após ter moído toda a carne misture bem em um recipiente e adicione o ovo, sal, a pimenta, e a maionese. Misture bem até formar uma pasta.
•Unte uma superfície lisa e espalhe a massa com cuidado até ficar com cerca de 1,5cm de espessura.
•Corte os nuggets com cortadores de biscoito ou modele com as mãos
•Espalhe o fubá em um prato e empane-os até ficarem totalmente cobertos
•Frite em óleo quente (com cuidado), deixe escorrer sobre papel absorvente e sirva.

Almôndega de Carne com Cenoura

Ingredientes
Sal a gosto
1 colher (sopa) de azeite de oliva.
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 ovo
2 dentes de alho cortado em pedaços
1 cebola média cortada em 8 partes
1 talo de salsão com as folhas
500 g de patinho

Acompanhamento:
2 cenouras médias
200 g de broto de alfafa

Modo de preparo
•Prepare o moedor de carnes com o disco médio.

•Corte a carne em fatias
•Ligue o moedor e passe a carne, os pedaços de cebola, o alho e as folhas de salsão, adicione os ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados com a carne
•Após ter moído toda a carne misture bem em um recipiente e adicione o ovo, sal, e a farinha de trigo. Misture bem até formar uma pasta.
•Transfira para uma tigela e molde 16 almôndegas. Reserve.
•Lave as cenouras, raspe a casca e lave-as novamente. Corte-as em tiras finas no sentido do comprimento.
•Disponha as almôndegas e as tiras de cenoura no cesto de uma panela própria para cozimento a vapor.
•Coloque água na parte de baixo da panela, encaixe o cesto, tampe e leve ao fogo.
•Cozinhe por 25 minutos, ou até as almôndegas ficarem macias.
•Retire do fogo, transfira as almôndegas e a cenoura para uma travessa e decore com broto de alfafa.

Almôndega com Molho de Limão

Ingredientes
sal a gosto
1½ xícara (chá) de óleo de soja para fritar
2 gemas
folhas de 8 ramos salsinha cortadas
1 cebola média cortada em 10 pedaços
4 colheres (sopa) de leite morno
1 pão francês sem casca picado
500 g de patinho

Molho:
3 colheres (sopa) de suco de limão
sal a gosto
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de alcaparras em pedaços bem pequenos
1 cebola pequena picada em pedaços bem pequenos
4 colheres (sopa) de manteiga
2 gemas
½ xícara (chá) de iogurte natural
1 xícara (chá) de creme de leite fresco

Modo de preparo
•Prepare o moedor de carnes com o disco fino
•Corte a carne em fatias
•Ligue o moedor e passe a

carne, os pedaços de cebola, as folhas de salsinha, adicione os ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados com a carne.
•Coloque o pão numa tigela e regue com o leite.
•Junte a carne, as gemas e o sal. Misture bem com uma colher ou com as mãos por 3 minutos, ou até obter uma massa homogênea e dar liga.
•Modele 12 almôndegas com cerca de 4 cm de diâmetro cada uma. Leve ao fogo uma panela com o óleo por 2 minutos. Frite as almôndegas rapidamente, somente para dourar a parte exterior. Retire do fogo e reserve.

Molho:
•Coloque no liquidificador o suco de limão, o creme de leite, o iogurte e as gemas e bata por 1 minuto, ou até obter um creme homogêneo. Reserve.
•Leve ao fogo uma panela com a manteiga, a cebola e as alcaparras e refogue até a cebola ficar macia.
•Polvilhe a farinha de trigo e deixe dourar, sem parar de mexer, por 2 minutos.
•Acrescente o creme e, sem parar de mexer, cozinhe por mais 5 minutos, ou até ficar levemente encorpado.
•Reduza o fogo, junte as almôndegas e tempere com sal. Deixe no fogo por mais 3 minutos.
•Retire do fogo e distribua as almôndegas com o molho nos pratos.
•Sirva a seguir com espaguete na manteiga. Se preferir, decore com raspas de casca de limão.

Bolinho de Carne

Ingredientes
1 pão francês, amanhecido ou 2 fatias de pão de fôrma
½ xícara (chá) de leite
500 g de carne moída
2 colheres (chá) de sal
2 ovos
1 cebola cortada em 8 pedaços
1 pitada de pimenta-do-reino
Salsinha picada (opcional)
Farinha de rosca

Modo de preparo
•Descascar o pão, cortar em cubos pequenos e deixar de molho no leite.
•Prepare o moedor de carnes com o disco para moer - fino
•Ligue o moedor e passe a carne, os pedaços de cebola, e

as folhas de salsinha, adicione os ingredientes gradativamente e junto com a carne isso fará com que os temperos sejam moídos e misturados à carne.
•Numa tigela, colocar a carne moída, juntar o sal, o ovo, e pimenta-do-reino.
•Retirar o excesso de leite do pãozinho e juntar à mistura de carne moída.
•Misturar até obter uma massa homogênea.
•Fazer as bolinhas, passar na farinha de rosca e fritar.

DICA: Se preferir, o bolinho pode ser recheado com espinafre cozido ou então presunto e queijo.

Kibe Cru

Ingredientes
1 kg de patinho (cortado em cubos)
1 xícara (chá) de trigo para quibe
1 ramo de folhas de hortelã picado
1 colher (sopa) de cebola picada
1 pimenta vermelha picada
1 raminho de folhas de manjericão picados
1 colher (chá) de casca de laranja picada
1 colher (chá) de cominho moído
1 colher (chá) de pimenta-do-reino moída
½ copo de água gelada
Sal a gosto
Óleo de oliva para regar

Modo de preparo
•Prepare o moedor de carnes com o disco fino.
•Passar a carne duas vezes pelo moedor de carne. Na segunda vez, moer a hortelã, a cebola, a pimenta vermelha, o manjericão e a casca de laranja. Reservar.
•Lavar o trigo, escorrer bem e deixar descansar por aproximadamente 15 minutos.
•A seguir, juntar a carne moída (aos poucos), o trigo, o cominho moído, a pimenta síria (ou do reino) e o sal.
•Amassar bem com as mãos e umedecer com água gelada, até obter uma mistura homogênea.
•Depois, passar essa mistura para uma travessa, dando um formato de quibe, alternando traços com a ajuda de uma faca
Regar com óleo de oliva

DICA: Para decorar, utilizar cebolas cortadas no sentido longitudinal e folhas de hortelã.

Kibe Assado

Ingredientes
½ kg de carne limpa, coxão mole ou patinho
1 xícara (chá) de trigo
2 tabletes de caldo de bacon
1 xícara de água para dissolver os tabletes de bacon
2 colheres (sopa) de salsinha
200 g de queijo muzarela cortado
1 cebola picada
2 tomates picados sem pele e sem sementes
10 folhas de hortelã
Sal a gosto

Modo de preparo
•Lavar bem o trigo e deixar de molho por 1 hora.Escorrer a água e espremer bem.
•Usando a peça fina do moedor de carne, moer a carne por 2 vezes.
•Em uma tigela juntar a carne moída, o trigo, o caldo de bacon dissolvido, salsinha, cebola, tomates e sal.
•Sovar bem a massa.
•Em um refratário colocar a metade da massa, cobrir com o queijo e colocar o restante da massa e um pouco de óleo porcima.
•Quadricular com faca e espalhar a hortelã.
•Assar em forno moderado por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Croquetes de Carne

Ingredientes
700 g de patinho limpo
1 cebola cortada em pedaços
1 dente de alho cortado em pedaços
Pimenta-do-reino e sal a gosto
1 xícara (chá) de cheiro verde picado
1 copo de leite
5 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de margarina
1 ovo batido

Modo de preparo
•Prepare o moedor de carnes com o disco fino, ao passar a carne passe a cebola o alho junto com a carne para que os mesmos sejam moídos e misturados à carne.
•Adicione o sal e a pimenta à carne moída e misture bem
•Levar para refogar na margarina até fritar. Desligar.
•Juntar o leite, a farinha, o ovo e o cheiro verde. Misturar bem.
•Levar ao fogo mexendo até

cozinhar. Deixar esfriar.
•Enrolar os croquetes, passar por ovos batidos e farinha de pão.
•Frite em óleo quete (170ºC)

Steak Tartar com Gorgonzola

Ingredientes
500 g de coxão mole
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 colher (sopa) de salsinha picada
Sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de gin
2 gemas
16 fatias de pão preto
1 colher (sopa) de manteiga
100 g de queijo gorgonzola
1 colher (sopa) de vinagre
½ de xícara (chá) de creme de leite

Modo de preparo
•Passar a carne utilizando o disco médio. Reserve.
•Preparar o tempero misturando a cebola, salsinha, sal e pimenta.
•Colocar a carne moída em superfície lisa e juntar o tempero.
•Misturar muito bem. Em seguida acrescentar o gim, as gemas e tornar a misturar formando o steak tartar.
•Passar manteiga em 8 fatias do pão preto e em seguida uma camada de steak tartar.

Preparar o molho de gorgonzola:
Bater no liquidificador o queijo com o vinagre. Acrescentar o creme de leite aos poucos batendo em velocidade mínima até conseguir um molho grosso e firme.
•Passar esse molho de gorgonzola sobre o steak tartar, fechar os sanduíches com as fatias de pão preto restantes e servir.

Hambúrguer na Manteiga com Ervas

Ingredientes
1 kg de patinho
1 colher (sopa) rasa de sal
Pimenta-do-reino a gosto
5 colheres (sopa) rasas de manteiga
1 colher (sopa) de tomilho fresco ou 1 colher (café) de tomilho seco
½ colher (sopa) de manjericão
½ colher (sopa) de salsinha

Modo de preparo

•Passar a carne utilizando o disco para moer - grosso. Salgar e apimentar a gosto. Reservar.
•Misturar 4 colheres de manteiga com as ervas e gelar até ficar bem firme.
•Dividir a carne em quatro porções formando 4 bolas.
•Colocar ¼ da manteiga com ervas no centro de cada bola, fechar bem e amassar com as mãos formando 4 hambúrgueres (a manteiga deve ficar no centro).
•Aquecer o grill, untar com a manteiga restante e grelhar os hambúrgueres de 4 a 5 minutos de cada lado (ou a gosto).
•Retirar do grill e servir com salada de folhas verdes e tomate.

Hambúrguer com Peru

Ingredientes

500 g de coxão mole limpo
300 g de carne de peru desossado (sobre-coxa ou peito)
Sal e pimenta-do-reino branca moída, a gosto
2 colheres (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de salsinha picada
2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de preparo

•Passar a carne utilizando o disco grosso. •Salgar e apimentar a gosto. •Juntar o catchup e a salsinha, misturar tudo muito bem e dividir em 4 porções.
•Moldar os hambúrgueres com as mãos, sem forçar muito.
•Aquecer o grill, untar com a manteiga restante e grelhar os hambúrgueres de 4 a 5 minutos de cada lado (ou a gosto)
•Retirar do grill e servir com batatas fritas.

DICA: pode-se substituir a carne de peru por frango.

Omelete Aberto de Carne

Ingredientes
500 g de coxão mole ou patinho
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (sopa) de óleo
½ cebola média picada
3 tomates picados sem pele e sem semente
6 ovos
100 g de mozarela em fatias finas

Modo de preparo
Passar a carne utilizando o disco médio.
Temperar com sal e pimenta.
Em uma panela colocar uma colher de manteiga e o óleo.
Fritar a cebola em fogo médio, juntar a carne e deixar dourar.
Baixar o fogo e acrescentar os tomates. Misturar e tampar a panela deixando cozinhar em fogo baixo por + ou - 20 minutos, deixando úmido, mas sem molho. Reservar em local quente.
Bater bem as gemas.
Bater as claras em neve bem firme. Misturar devagar e delicadamente com as gemas evitando desmontar.
Aquecer o grill a temperatura 140°C, untar com a manteiga, colocar os ovos batidos espalhando como de estivesse fazendo uma panqueca. Tampar o grill e deixar cozinhar até que fique sólida. Destampar o grill e espalhar a
mozarela, cobrir com a carne.
Tampar novamente e deixar cozinhar por alguns minutos apenas para derreter o queijo e aquecer a carne.
Servir em seguida.

Cafta

Ingredientes
2 kg de coxão mole limpo
2 colheres (sopa) de alho amassado
2 colheres (sopa) rasas de sal
1 colher (café) de pimenta-do-reino branca
1 colher (sopa) rasa de molho de pimenta
1 xícara (chá) de folhas de hortelã
1 xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço, picadas

Modo de preparo
Passar a carne utilizando o disco para moer - fino, moer a carne por 2 vezes.
Juntar com os outros ingredientes, amassar bem deixando descansar em geladeira por aproximadamente 2 horas.
Comprimir porções de carne moldando-os em espetinhos.
Assar as caftas no grill.

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Aparelho não liga.	Sem energia na Tomada.	Verificar se o plugue está corretamente conectado.
		Verificar se o disjuntor da casa não esta desligado.
		Testar a tomada com outro tipo de aparelho eletrodoméstico qualquer.
Aparelho não consegue moer a carne.	Faca em aço inoxidável montada incorretamente.	Retirar a tampa da faca e certificar-se de que a parte arredondada esteja voltada para o eixo do moedor.
	Faltando acessórios.	Verificar a existência dos componentes internos (eixo do moedor, disco e faca de corte).
Ruído excessivo	Tampa do eixo apertada excessivamente, gerando atrito entre o disco e a faca de corte.	Remover e inserir novamente a ‵‵tampa′′ girando até o seu curso final (sem forçar).
	Primeira utilização.	É normal nas primeiras utilizações, o produto apresentar um ruído entre a faca de corte e o disco (alumínio x alumínio). Esse ruído ocorre, em função do óleo inserido nos componentes internos, durante o processo de fabricação, ter evaporado com o tempo.
	Disco montado incorretamente, não alinhado com o orifício (pino) existente no suporte do eixo do moedor.	Alinhar disco com o orifício (pino) existente do suporte do eixo do moedor.
Produto com cheiro de queimado.	Produto ligado continuamente durante um período de tempo prolongado.	O tempo recomendado para utilização contínua é de 1 minuto. Após esse período, deixar o aparelho descansar por pelo menos 1 minuto antes de ligá-lo novamente.
O "suporte do eixo" não encaixa na base do produto.	Suporte posicionado corretamente ou o botão destravar não está pressionado.	1) Pressionar o botão "destravar" com o polegar em uma das mãos, e segurar o suporte do eixo com a outra mão. 2) Inserí-lo no oríficio da base do aparelho e girá-lo no sentido anti-horário até que não consiga mais mover. Após soltar o botão.

04/11 681-09-05 7746634 REV0

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO